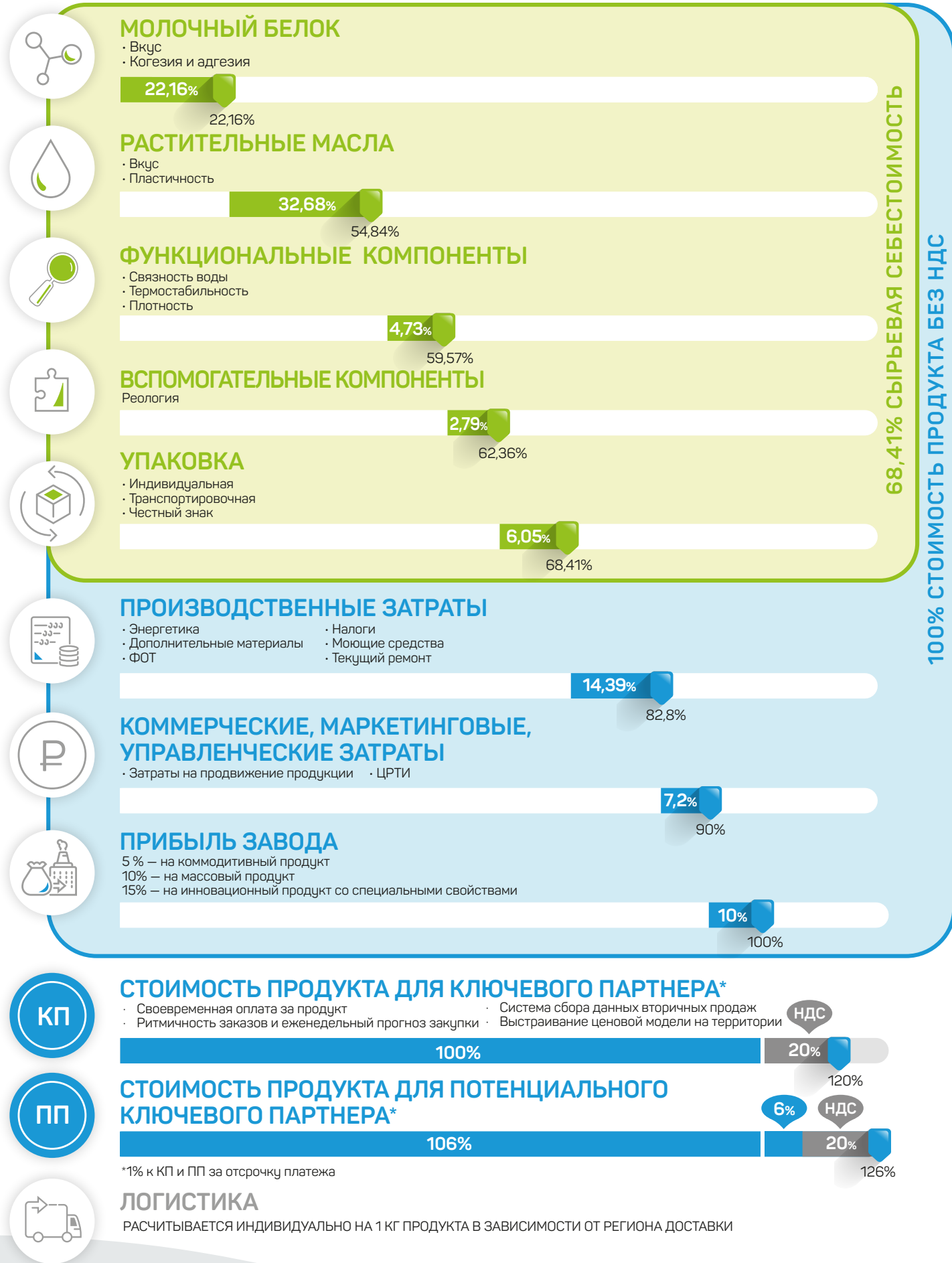


РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ПАСТЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ СМЕТАНЫ «ВОЗДУШНАЯ»



Паспорт

ПАСТА ПО ТЕХНОЛОГИИ СМЕТАНЫ «ВОЗДУШНАЯ»



Продукты на основе
молочного белка
и растительных масел

Основа для приготовления нежного сметанного крема,
предназначенного для декорирования и прослойки десертов,
которые сохраняют форму даже после заморозки и дефростации



О ПРОДУКТЕ:

Рекомендуем использовать:

- Крем для декорирования
- Крем для наполнения и прослойки кондитерских изделий

Возможно использовать:

- Наполнитель в тесто
 - Сметанные соусы
 - Сметанник
- *В случае нецелевого использования предприятие имеет право отказать в принятии претензии

Не рекомендуем использовать:

- Термостабильные изделия
- *В случае нецелевого использования предприятие имеет право отказать в принятии претензии



КРЕМ ДЛЯ ДЕКОРИРОВАНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

- Обладает способностью к аэрации при взбивании с дозировкой сахара до 40%.
- Не требует дополнительного внесения растительных сливок.
- Равномерно окрашивается пищевыми красителями
- Прекрасно сочетается с различными наполнителями (фруктовые и кремовые начинки, вареная сгущенка, кондитерские гели и т.д.).
- Готовый крем сохраняет форму и четкие грани при хранении, а также при замораживании и дефростации.



КРЕМ ДЛЯ НАПОЛНЕНИЯ И ПРОСЛОЙКИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

- Обладает способностью к аэрации при взбивании с дозировкой сахара до 40%.
- Равномерно окрашивается пищевыми красителями.
- Сочетается с различными наполнителями (фруктовые и кремовые начинки, вареная сгущенка, кондитерские гели и т.д.).
- Сохраняет свойства при замораживании и дефростации.

Чистый кисломолочный

ВКУС

КОНСИСТЕНЦИЯ

Однородная густая масса с глянцевой поверхностью

Белый или с кремовым оттенком

ЦВЕТ

ВОЗДУШНАЯ

Срок годности: 30 суток

Хранить при температуре 4±2°C

Хранить при температуре 4±2°C

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 963 кДж
Калорийность – 230 ккал

Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	2,7 г
жир	(на 100 г)	23 г
углеводы	(на 100 г)	3 г
% влаги		69-71
pH		4,2-4,6

Состав: молоко обезжиренное, масла растительные, эмульгаторы: E472b, E472e, стабилизатор – E1422, консервант – сорбат калия, ароматизатор, закваска молочнокислых культур.

БЕЗ СОИ

БЕЗ ЗМЖ

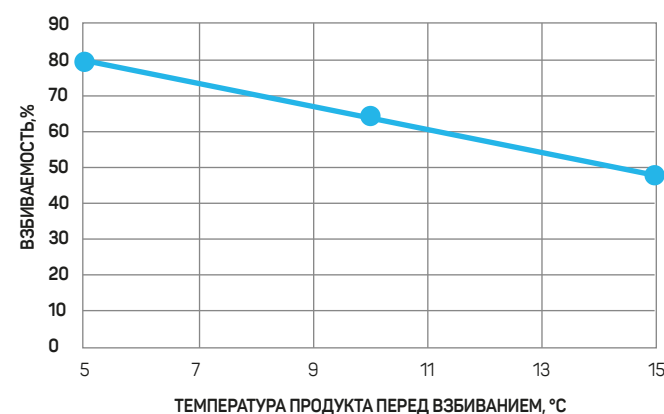
БЕЗ СОМ

МАТРИЦА ПОЛЕЗНЫХ СВОЙСТВ ПАСТЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ СМЕТАНЫ «ВОЗДУШНАЯ»

СВОЙСТВА ПРОДУКТА	ОЦЕНКА СВОЙСТВ ПРОДУКТА	КОММЕНТАРИИ	
ВНЕШНИЙ ВИД	Взбиваемость	при 5 – до 80% при 10 – до 65% при 15 – до 50%	сохраняет плотность крема при взбивании (держит форму, не разжижается после отсадки)
	Образование колера	отсутствует	без образования локальных потемнений при термообработке
	Вязкость	в процессе сбора данных	чем выше значение параметра вязкости, тем более тягучая жидкость
	Структура продукта при фигурной отсадке	короткая (нетянущаяся)	не тянется при ручной и автоматической отсадке
	Связность воды	высокая	не отсекает сыворотку после фигурной отсадки
	Активность воды	0,99 Aw	требуется строгое соблюдение рекомендаций по хранению
	Пиковая нагрузка	550 – 1050	характеризует плотность продукта
	Миграция жира	отсутствует	т.е. весь жир закрыт (оболочным материалом + технология производства)
	Стабильность продукта при замораживании и дефростации	не предназначен	отсекает сыворотку после дефростации, и уплотняется белковая часть (появляется белковая крупинка)
	Стабильность сметанного крема при замораживании и дефростации	стабилен	сохраняет технологические и органолептические свойства
ВКУС	Окисление жиров	отсутствует	при соблюдении рекомендаций по хранению сохраняется органолептика продукта

Взбиваемость – степень насыщения крема воздухом во время аэрирования. Параметр важен для продуктов, которые используются для изготовления кондитерских кремов: паст по технологии сметаны «Воздушная», «Нежная», Сметана ГОСТ 30% и 42%.

Паста по технологии сметаны «Воздушная»
График зависимости взбиваемости от температуры продукта



Колерование – прием кулинарной обработки, целью которого является придание блюду приятного внешнего вида, улучшение вкусовых свойств, получение на блюде румяной корочки.

Вязкость (динамическая) – показатель вязкости или вязкотекучести жидкости. При повышении температуры вязкость сильно уменьшается.

Активность воды – параметр, который позволяет оценить степень подверженности продукта микробиологической порче, что сказывается на сроке хранения.

Микроорганизмы	Активность воды, Aw
Большинство бактерий, некоторые виды дрожжей, патогенные бактерии, микроорганизмы порчи	> 0,95
Большинство кокков, лактобактерий, некоторые виды плесени, сальмонелла, колиформы	0,91-0,95
Большинство дрожжей, токсигенные плесени	0,87-0,90
Золотистый стафилококк	> 0,86
Большинство грибов, порог для патогенных бактерий	0,80-0,87
Большинство галофильных бактерий	0,75-0,80
Ксерофильные плесени	0,65-0,75
Осмофильные дрожжи	0,60-0,75
нет роста	Активность воды, Aw

Пороговые уровни Aw для значимых патогенных бактерий

Патоген	Пороговое значение Aw
Campylobacter Jejuni	0,99
Shigella spp.	0,96
Yersinia enterocolitica	0,96
Clostridium perfringens	0,95
Escherichia coli	0,94
Salmonella spp.	0,94
Clostridium botulinum	0,94
Listeria monocytogenes	0,92
Staphylococcus aureus	0,86

Связность воды – способность рецептурных компонентов удерживать воду в исходном продукте. Препятствует миграции влаги в тесто.

Окисление и гидролиз жиров – процесс порчи жира в результате несоблюдения режимов обработки и хранения сырья (высокая температура хранения, наличие кислорода, света, воды, наличие тяжелых металлов, липолитических ферментов). Эти процессы ведут к ухудшению вкусовых качеств продукта.

Миграция жира – процесс высвобождения в продукте открытого жира в результате термообработки или механического воздействия. Такие жиры больше других подвержены окислению и гидролизу.